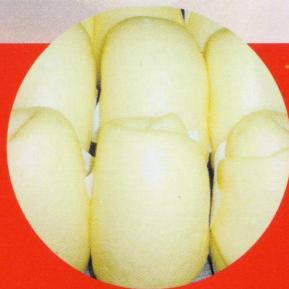




ฮวดเปา จัดเป็นขนมมงคล และมีความหมายดีเนื่องจากว่าตัวขนมจะแตกสวยงาม หมายถึงเฟื่องฟู นิยมนำไปไหว้ใน เทศกาลต่าง ๆ มีส่วนผสมระหว่างแป้งสาลีชั้นดีกับมันไข่รสชาติหวานอร่อย

PROSPEROUS BUN because of its beautiful blossomed look, this bun is used as an auspicious symbol of prosperity in Chinese ceremonies. This bun is made with high quality wheat flour, and sweet potato flour. And has a slight sweet taste.

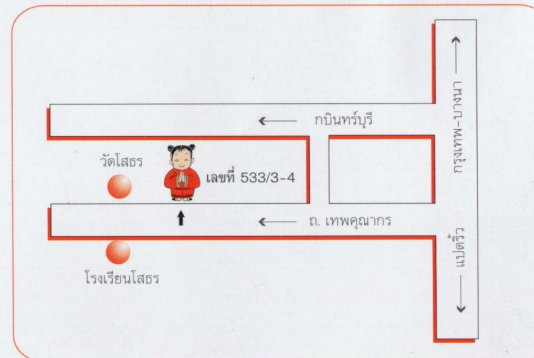


หมั่นโกว ซาลาเปาไม่มีไส้เนื้อเหนียวนุ่มนำไปรับประทานกับอาหารชนิดต่างๆหรือรับประทานเดี่ยวๆ ก็อร่อย

PLAIN BUN (MANTOW) This is a plain bun that is very soft. It can be eaten plain by itself or as a complement to meals like stews and meat dishes.

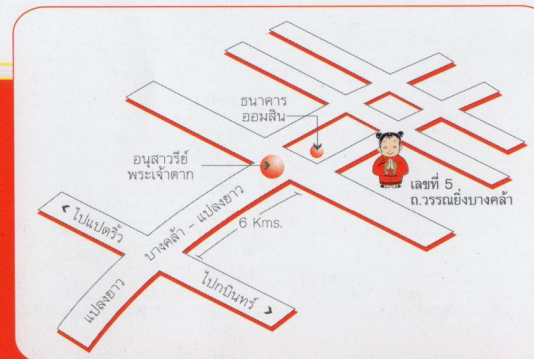
สาขาแปดริ้ว (Chachoengsao Branch) 038-820728

เลขที่ 533/3-4 ถ. เทพคุณากร อ. เมือง จ. ฉะเชิงเทรา
533/3-4 Tepkunakorn str., Muang, Chachoengsao



สาขางดละ (Bangkhla Branch) 038-825728

เลขที่ 5 ถ. วรณยิ่ง ต.บางคล้า อ.บางคล้า จ. ฉะเชิงเทรา
5 Wannaying rd., Bangkhla, Chachoengsao



สำหรับผู้ที่ต้องการ จัดงานเลี้ยง, สังสรรค์, สัมมนา

จำนวนตั้งแต่ 200 ลูกขึ้นไป

สนใจรายละเอียดติดต่อสอบถาม

จัดส่งถึงที่ POM Delivery 09-7701056

ส่ง เฉพาะกรุงเทพฯ (จันทร์-พุธ-ศุกร์)



ร้านขนมปอม

ซาลาเปาแปดริ้ว

สินค้า OTOP ปี 2547



ระดับประเทศ

เซลล์ชวนชิม



สมัคร



K

าลาเปาเป็นอาหารที่มีต้นกำเนิดมาจากประเทศจีนโดยแรกเริ่มจะเป็นซาลาเปาไม่มีไส้ หรือที่เรียกว่าหมั่นโถวแล้วพัฒนามีไส้หลากหลายมากยิ่งขึ้น ปัจจุบันซาลาเปาเป็นได้ทั้งอาหารว่างและอาหารหลักที่คนรู้จักกันไปทั่วโลกไม่จำกัดแค่คนตะวันออก คนตะวันตกส่วนใหญ่ก็รับประทานซาลาเปากัน

ซาลาเปาร้านคุณป้อม เป็นซาลาเปาแบ่งนึ่ง คือเปลือกซาลาเปาจะนิ่มนวล เนื้อนุ่มเหนียว ถึงแม้จะเย็นแล้วแบ่งก็ไมแข็งกระด้างรับประทานแล้วไม่ติดปากติดคอ ตัวแบ่งจะผสมแป้งสาลีชั้นดี ผสมจนได้ที่แล้วนำไปห่อไส้ต่างๆ ที่เตรียมไว้ ตัวแบ่งซาลาเปาจะผสมส่วนผสมที่แตกต่างกันเป็นการแบ่งแยกไส้ด้วย ไม่ต้องพิมพ์อักษรตัวแดงบนซาลาเปา เหมือนสมัยก่อน สินค้าก็ดูน่ารับประทานมากขึ้นด้วย

S

alapao originally came from China thousands of years ago. The very first Salapao had no fillings and is known as "Mantow" the Mantow evolved over the years to include various fillings to become what are now known as Salapaos. Salapaos are now known around the world as food that can be enjoyed as either a snack or for a meal. The Salapao is an international food that is enjoyed by both easterners and westerners.

Unlike most Salapaos found in the markets, Salapaos from **KHUN POM'S** store have an exceptionally soft outer-skin that keep their soft texture even when cooled down. Salapaos from **KHUN POM'S** store only use the highest quality ingredients and the best wheat flour available. In the past a red stamp was used to indicate what filling was inside each white Salapao. Now you can distinguish the type of Salapao from the color of the entire outer-skin. The color of the outer-skin also makes Salapaos look very delicious!



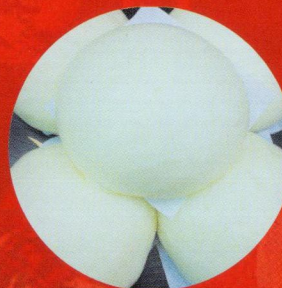
ซาลาเปาไส้เห็ดหูหนู ทำมาจากเนื้อหมูคัตส่วนที่ดีที่สุดนำมาบดและผสมเครื่องปรุงรสให้ได้รับรสชาติที่กลมกล่อม เพิ่มเติมด้วยเห็ดหอม

GROUND PORK SALAPAO made with a perfect blend of fresh ground pork, vegetables, and spices topped with shiitake mushroom.



ซาลาเปาชาเขียวไสเห็ดหูหนูแดง เปลือกซาลาเปาผสมด้วยชาเขียวชั้นดีนำมาห่อไส้หมูแดงที่ผ่านการหมักและอย่างอย่างพิถีพิถัน ผสมกับเครื่องปรุงรสให้ได้รับรสชาติที่กลมกล่อม

RED BARBEQUED PORK SALAPAO made with barbequed pork marinated for a long time with special spices and wrapped in a green tea flavored outer-skin.



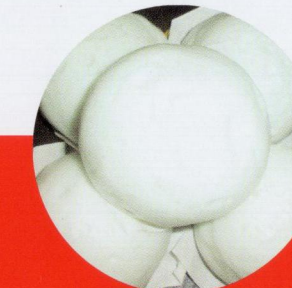
ซาลาเปาใบเตยไส้ถั่วแดงงาดำ เปลือกซาลาเปาผสมน้ำใบเตยหอมนำมาห่อไส้ถั่วแดงงาดำ ที่ผ่านการกวนจนได้ที่

RED BEAN SALAPAO made with a blend of red bean paste and black sesame paste and wrapped in an outer-skin flavored with the fragrant essence of pandan



ซาลาเปาฟักทองไส้ครีม เปลือกซาลาเปาผสมฟักทอง นำมาห่อไส้ครีม ซึ่งมีส่วนผสมของไข่ นม เนยอย่างเข้มข้น ทำให้ได้รับรสชาติที่นุ่มลิ้นหอมของเนยสดแท้

CUSTARD CREAM SALAPAO made with freshly made buttery custard cream and wrapped in a pumpkin-flavored outer-skin



ซาลาเปาไสเผือก เปลือกซาลาเปาผสมด้วยน้ำดอกอัญชันนำมาห่อไส้เผือกที่กวนจนได้รสชาติ หอมหวาน

TARO SALAPAO made with a sweet and exceptionally smooth taro paste wrapped in an outer-skin with natural Anchan flower for its purple color.



ซาลาเปาไสผัก เปลือกซาลาเปาผสมน้ำใบเตยหอม นำมาห่อไส้ผักต่างๆ เช่น แครอท กระหล่ำปลี ยอดมะพร้าว เห็ดหอมและเห็ดหูหนูที่ผสมกันจนได้รับรสชาติที่กลมกล่อม ผู้ที่ทานมังสวิรัตสามารถทานซาลาเปาไส้นี้ได้

VEGETERIAN SALAPAO made with a filling of cabbage, carrots, young coconut shoot, shiitake mushroom and black tree's ear mushroom and wrapped in a pandan-flavored outer-skin.